

Artikel **503** **KALKOENROLLADE 2,5KG**
Artikelnummer **48254**

pagina **1 / 4**
datum **30/07/26**

1. Productomschrijving

Kalkoenvlees, gemarineerd
afgevuld in braadfolie en braadnet, rauw
Cilindervorm
Diepvries
Intrastatn° 16023111

Na ontdooiing niet opnieuw invriezen.
Samengesteld uit stukjes vlees, met toegevoegd water.
Goed verhitten tot in de kern voor consumptie.

2. Ingrediëntendeclaratie

Kalkoenvlees 92%, water, dextrose, zout, kruiden, aroma, gistextract, stabilisator E450. Kan sporen bevatten van tarwe, gerst, eieren, soja, melk, selderij en mosterd.

3. Nutritionele samenstelling & fysico-chemische kenmerken

Nutritionele samenstelling

	Waarde / 100 g		Tolerantie
Gemiddelde energetische waarde kJ	431	kJ	-
Gemiddelde energetische waarde kcal	102	kcal	-
Vetten	2,0	g	< 10g per 100g: ± 1,5g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
waarvan verzadigde vetzuren	0,7	g	< 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20%
waarvan mono- onverzadigde vetzuren	0,8	g	< 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20%
waarvan poly- onverzadigd vetzuren	0,5	g	< 4g per 100g: ± 0,8g / >= 4g per 100g ± 20%
Koolhydraten	1,0	g	< 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
waarvan suikers	0	g	< 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
waarvan zetmeel	0,8	g	-
Voedingsvezels	0	g	< 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
Eiwitten	20	g	< 10g per 100g: ± 2g / 10-40g per 100g ± 20% / > 40g per 100g ± 8g
Zout (natrium x 2,5)	0,80	g	< 1,25g per 100g: ± 0,375g / >= 1,25g per 100g ± 20%

Fysico-chemische kenmerken

	Waarde / 100 g
Natrium	0,32 g
pH	6,0 pH
Zout (NaCl)	1,0 g
Vocht	75 g

4. Microbiologische eigenschappen

		m (Doel)	M (Tolerantie)	THT	
Totaal aëroob kiemgetal (30°)	*	100.000	1.000.000	-	kve/g
Melkzuurbacteriën	*	100.000	1.000.000	-	kve/g
Gisten		100	1.000	100.000	kve/g
Schimmels		100	1.000	1.000	kve/g
Enterobacteriaceae		500	5.000	-	kve/g
Escherichia coli	*	500	5.000	-	kve/g
Staphylococcus aureus	*	100	1.000	-	kve/g
Salmonella spp.	*	abs/25g	abs/25g	-	
Listeria monocytogenes	*	abs/g	abs/0,01g	-	
Campylobacter spp.	*	-	-	-	
Sulfiet reducerende anaëroben		-	-	-	kve/g

(*) Behoort tot het analyseplan van Volys en is gebaseerd op risicoanalyse

5. Bewaarcondities

Bewaartemperatuur	-18°C
Transporttemperatuur	-18°C
Totale houdbaarheid	365 dagen
Minimale houdbaarheid bij levering	243 dagen

6. Bereidingsadvies

Gekoeld:

Na ontdooiing

Verwijder de buitenste verpakking

Prik 3 à 4 gaatjes in de braadfolie

Braden in een voorverwarmde combi-steamer, zonder vocht.

Met max.ventilatie, op 160°C.

Tot een kern van 75 °C (+/- 75 min.)

Verwijder het braadnet en de braadfolie

7. Afmeting product

Stuk	
Lengte	355 mm
Breedte	100 mm
Hoogte	100 mm
Gewicht (excl. verpakking)	2,5 kg

8. Verpakking

Verpakkingswijze	Vacuüm verpakt
------------------	----------------

Primaire verpakking

Type verpakking	Braadfolie en braadnet
Tarra gewicht	20 g
Lengte	355 mm
Breedte	100 mm
Hoogte	100 mm
Aantal stuks per primaire verpakking	1
Netto gewicht per primaire verpakking	2.500 g
Vast / Variabel gewicht	Vast gewicht
EAN 13	5411431005031

Omverpakking

Type verpakking	Karton
Gewicht	367 g
Lengte	503 mm
Breedte	192 mm
Hoogte	202 mm
Aantal per karton / krat	4
Netto gewicht per karton / krat	10.000 g
Bruto gewicht per karton / krat	10.447 g
	(01)05411431400164(3103)010000

9. Palletisatie

Omschrijving	PAL_ WOOD EURO 0,8mx1,2m
Aantal kartonnen / kratten per laag	8
Aantal lagen per pallet	8
Aantal extra kartonnen / kratten	0
Aantal kartonnen / kratten per pallet	64
Lengte pallet	1.200 mm
Breedte pallet	800 mm
Hoogte pallet	1.766 mm
Netto gewicht pallet	640 kg
Bruto gewicht pallet	691 kg

10. Verpakking

Is conform de EG Verordeningen 1935/2004 en 10/2011 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

11. GGO

Het product is non-GGO volgens Europese Verordeningen 1829/2003 en 1830/2003. Bijgevolg is er geen extra vermelding noodzakelijk.

12. Ioniserende straling

Het product bevat geen ingrediënten - en is niet behandeld geweest - met ioniserende straling.

13. Allergenen en voedingsintoleranties

Allergenen	Aanwezig
Gluten	NEE
Schaaldieren	NEE
Eieren	NEE
Vis	NEE
Aardnoten	NEE
Soja	NEE
Melk	NEE
Noten	NEE
Selderij	NEE
Mosterd	NEE
Sesam	NEE
Sulfiet	NEE
Lupine	NEE
Weekdieren	NEE

Kruisbesmetting: zie 2. Ingrediëntendeclaratie

LEDA

Gluten	NEE
Tarwe	NEE
Rogge	NEE
Gerst	NEE
Schaal- en schelpdieren	NEE
Ei	NEE
Vis	NEE
Pinda	NEE
Pindaolie	NEE
Soja-eiwit	NEE
Soja-lecithine	NEE
Melkeiwit	NEE
Lactose	NEE
Noten	NEE
Notenolie	NEE
Selderij	NEE
Mosterd	NEE
Sesam	NEE
Sesamolie	NEE
Sulfiet	NEE
Lupine	NEE
Weekdieren	NEE
Cacao	NEE
Glutaminaat	NEE
Kippenvlees-Kalkoenvlees	JA
Koriander	NEE
Maïs	NEE
Peulvruchten	NEE
Rundvlees	NEE
Varkensvlees	NEE
Wortel	NEE
Gist	JA

14. Foto

